

## LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

# Tris di pasta nel bis in **Cast** di chef Zanotti

### Tradizione e innovazione nelle ricette costruite per le diverse linee proposte da Coop

#### Partecipare

■ Piercarlo Zanotti concede il bis con un tris di primi. Di nuovo ai fornelli per la terza lezione di Chef per una Notte, quella di martedì sera dedicata alla pasta, lo chef gardesano ha reinterpretato alcune delle ricette più intoccabili della tradizione gastronomica del Bel Paese.

Con originalità ma grande rispetto, anche delle materie prime.

Dopo aver inaugurato il ciclo di lezioni della nona edizione di Chef, il 14 dicembre, con un menù a base di salumi e formaggi, Zanotti è tornato a dirigere la sua brigata (Simone e Gabriele) nell'aula magna di **Cast** Alimenti.

Questa volta svelando ricette e segreti per cucinare la pasta, nella serata come sempre condotta da Clara Camplani e Davide Briosi.

**Il tris.** Tre i piatti proposti: preparazioni non particolarmente complesse ma decisamente non convenzionali. Tre anche le linee di pasta fornite da Coop Lombardia, sponsor della nostra iniziativa e partner della lezione.

«La più classica delle paste

è quella al pomodoro - esordisce Zanotti, chef al Garda Golf di Soiano del lago -. Io però ho scelto dei pelati gialli di Paglione, un produttore pugliese. Il pomodoro giallo è tendenzialmente meno acido di quello rosso, ma è probabilmente anche più antico, se si pensa all'etimologia del nome pomo... d'oro». «Inizialmente era una pianta considerata velenosa perché l'uomo non la digeriva, e quindi esclusivamente ornamentale» racconta lo chef, che fa rosolare i pelati in padella con cipolla, olio e basilico mentre aspetta che si cuociano gli spaghetti integrali della linea Bio Libera Terra, «prodotta con grani coltivati nei terreni sottratti alle mafie» ricorda Abele Almici, presidente del Comitato Soci Coop Brescia. Il tocco finale è un po' di burrata a crudo, che smorza l'acidità del sugo, e un filetto di acciuga per lo sprint salato.

**L'insolito.** Poi è il momento delle orecchiette fresche, che qui non fanno rima con cime di rapa ma con pomodorini (questa volta rossi), cozze (che comunque arrivano dalla Puglia) e pistacchi. Un condimento altrettanto vincente

per questo tipo di pasta, che nello specifico è della linea Vivi Verde, «frutto di una filiera interamente biologica» precisa Almici.

Il terzo e ultimo piatto in scaletta è forse il più atteso e... temuto: la cacio e pepe vegana con anacardi, yogurt di soia (senza zucchero, mi raccomando), lievito in fiocchi e tahina. «Che è una pasta di sesamo molto utilizzata nella cucina orientale - chiarisce lo chef -. Il tutto va tritato finemente con un frullatore a immersione. Poi un po' di burro vegetale in pentola e si manteca la pasta». Sono le elicoticali (maccheroni, per intenderci) di Gragnano della linea Fior Fiore, il cui ingrediente non scritto è la territorialità. «Questa ricetta mi è stata suggerita da un'amica - confessa Zanotti, sollecitato dalla scherzosa provocazione di Clara, che non ricorda di averlo mai visto cucinare un piatto vegano -. I tempi stanno cambiando ed è giusto rispettare quello che non è un capriccio, ma una scelta consapevole di alcune persone».

Ma se non c'è lezione di Zanotti che si concluda senza piatto a sorpresa, quello di martedì è stato un delizioso finale: una rivisitazione di un cannolo alla siciliana, con un pacchero fritto farcito con ricotta, che lo chef ha abbinato

a una confettura di pomodoro, vaniglia e limone. E così si chiude il cerchio. //

FRANCESCA ROMAN

#### LA SERATA



**Il partner.**  
La pasta proposta da Coop.



**I conduttori.**  
Clara Camplani e Davide Briosi.



**Abbinamenti.**  
Un calice per ogni piatto.



**Le ricette.**  
Illustrate passo passo.



Al lavoro. Chef Zanotti con la sua brigata in **Cast** // FOTO NEWREPORTER FAVRETTO



I **piatti**. Tre ricette dedicate alla pasta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176



**Servizio.** Un'esperienza completa

**Non sono state  
preparazioni  
complesse  
ma creazioni  
che hanno  
ribaltato  
le convenzioni**



**Assaggi.** Per pochi fortunati in sala

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176